

# Carte au citron meringuée

## Ingrédients :

### Pour la pâte brisée maison :

250 g de farine, 125 g de beurre, 125 g de sucre semoule,  
1 pincée de sel, 1 œuf, le zeste d'un citron bio

### Pour la crème au citron :

300 g de beurre ramolli  
220 g de sucre  
4 oeufs  
3 citrons bio

### Pour la meringue italienne :

120g de sucre  
40g d'eau  
2 blancs d'oeufs

---

## C'est parti :

1- Préparer tous les ingrédients. Mettre la farine et le beurre coupé en morceaux, dans un cul de poule. Sabler la pâte entre les doigts.

2-Disposer le sablage en fontaine et verser au centre le sucre, le sel, l'œuf, le sucre vanillé. Du bout des doigts,...  
...former une boule compacte et homogène.

3-Fraiser rapidement avec la paume de la main. Laisser reposer au frais quelques heures avant utilisation.  
(Attention à ne pas trop travailler la pâte afin de ne pas la rendre cassante)

4-Etaler toute la pâte puis la disposer sur un moule à tarte circulaire préalablement beurré. Bien remonter la pâte sur les bords et piquer le fond avec une fourchette.

5- Recouvrir de papier cuisson et de billes de céramique et enfourner pour 20 minutes à four chaud à 170°C. Puis enlever le papier cuisson et cuire encore 10 minutes. La laisser refroidir sur une grille et la disposer ensuite sur un plat de présentation.

### Préparation de la crème de citron :

5-Au bain marie placer un saladier contenant le sucre, les zestes de 3 citrons, les œufs et le jus des 3 citrons. Mettre à chauffer et mélanger en fouettant de temps en temps jusqu'à atteindre 83°C pour obtenir une texture un peu plus légère qu'une crème pâtissière.

Retirer du feu et placer votre saladier dans de l'eau glacée pour faire baisser rapidement la température du mélange à 60°C (très rapide). Retirer le saladier de l'eau froide.

6- Ajouter alors le beurre coupé en petits morceaux et fouettez jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu.

*Là les puristes mixent au mixer plongeant pendant 10 minutes le mélange obtenu pour bien aéré la garniture (et c'est vrai que la rend très très très crémeuse) mais si vous êtes pressé vous pouvez sauter cette étape du mixer.*

7-Etaler cette crème sur le fond de tarte

### Pour la meringue italienne :

8-Porter à ébullition le sucre et l'eau jusqu'à 115°C. Monter les 2 blancs d'œufs à ce moment là.

Dès que le sirop atteint 121°C, vous pouvez le verser sur vos blancs toujours en train d'être battus au fouet en le faisant couler plutôt sur les parois du saladier et non sur les blancs mousseux.

Fouetter jusqu'à complet refroidissement.

### Montage :

La meringue peut être disposée à la poche à douille ou étalée grossièrement à la cuillère mais dans les deux cas vous devez la saupoudrer de sucre glace avant de passer votre tarte 2 à 3 minutes seulement dans four en position grill pour la faire juste colorer.

Laisser reposer au frigo au moins 1 heure. Servir frais.